

2011 年 10 月 11 日
「日本酒がうまい！」推進委員会

立冬を「鍋と燗の日」に制定

日本酒の需要振興を目指して 灘・伏見・伊丹の酒造 11 社が共同企画

京阪神の灘・伏見・伊丹の老舗酒造会社 11 社でつくる、＜「日本酒がうまい！」推進委員会＞は、日本酒需要が高まる秋冬期、「立冬は、鍋と燗の日」を合言葉に共同でプロジェクト活動を実施します。冬の到来を告げる立冬(2011 年は 11 月 8 日)を、「鍋と燗の日」として記念日に制定、試飲イベントや販促活動を通じて、この季節ならではの鍋料理を燗酒と共に楽しんでいただこうとアピールします。

今年の「鍋と燗の日」にあたる 11 月 8 日には、ホテルグランヴィア大阪(大阪市北区)で、記念日制定のセレモニーと記者発表会、招待のお客様を対象に「鍋と燗の体験イベント」を開催します。また同日、大阪・梅田の地下ショッピング街・ディアモール大阪(大阪市北区)で、一般のお客様を対象に、日本酒プレゼント、鏡開き・樽酒の振る舞い、燗酒の試飲会を実施します。

料飲店・小売店へは、「鍋燗まつり」として鍋と燗酒にまつわる販売促進の提案を、会員各社からそれぞれ実施します。料飲店には鍋と燗のセットメニューなどの企画を、小売店には鍋用の食材と日本酒との関連販売など、業態に応じた提案を行います。「鍋燗まつり」実施のためのポスターやステッカーなど共通の販促ツールも準備します。

＜「日本酒がうまい！」推進委員会＞では、＜「日本酒がうまい！」～日本の四季とうまい酒～＞と題して、日本酒の需要振興に取り組んでいます。これまで 2 回の企画を通じて、四季折々の日本酒の楽しみ方についての情報発信、市場への提案活動を実施してきました。今年 1 月には第一弾の企画として、DVD「おいしい燗酒のコツ」を制作しました。料飲店に配布すると共に各社のウェブサイトにも掲載し、湯煎・電子レンジ・酒燗器でおいしい燗をつけるコツを紹介しています。6 月には第二弾の企画として、「冷やして愉しむ夏の日本酒」と題したコンテンツを各社のウェブサイトに掲載、日本酒のオンザロックやグラスでの楽しみ方を紹介しています。今後も、日本の風土の中で育まれてきた日本酒のおいしさを、お客様に知っていただくための活動に取り組んでいきます。

「立冬は、鍋と燗の日」企画概要

プロジェクト名	「日本酒がうまい！」～日本の四季とうまい酒～ 第三弾企画:「立冬は、鍋と燗の日」設立プロジェクト
イベント実施日	2011 年 11 月 8 日 (火)＝立冬
イベント内容	■ディアモール大阪:「デーズスクエア」・円形広場内 (大阪市北区梅田 1 丁目大阪駅前ダイヤモンド地下街 1 号) ▼ 20 歳以上の一般のお客様対象 11:00～20:00、日本酒プレゼント (19:00 までの毎時 00 分に贈呈、数量限定) 18:00～、鏡開き・樽酒の振る舞い(数量限定) 18:15～、燗酒の試飲(数量限定) ■ホテルグランヴィア大阪:20 階・宴会場「鳳凰」 (大阪市北区梅田 3 丁目 1 番 1 号) ▼報道関係者対象 12:00～13:00、設立セレモニーと記者発表会 ▼招待のお客様対象 13:30～15:00、鍋と燗の体験イベント <u>※報道関係の皆様には、15:00 まで取材いただけます。</u>
「日本酒がうまい！」推進委員会 (順不同、括弧内はブランド名)	白鶴酒造(白鶴)、日本盛(日本盛)、宝酒造(松竹梅)、辰馬本家酒造(白鹿)、大関(大関)、月桂冠(月桂冠)、剣菱酒造(剣菱)、小西酒造(白雪)、沢の鶴(沢の鶴)、菊正宗酒造(菊正宗)、黄桜(黄桜)、以上 11 社で構成。